# консервированные закуски

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Если гости уже на пороге, а стол еще не накрыт, то вашим спасением станут консервированные закуски. Просто разложите их по тарелкам и стол готов, осталось просто дождаться горячего. В этой книге мы собрали рецепты самых вкусных и необычных закусок, которые не требуют специальных условий хранения! Вкусно, изысканно и совсем не дорого!


- С. П. Кашин
  - 
  - Арбузы в кисло-сладком рассоле
  - Арбузы маринованные
  - Арбузы соленые
  - Арбузы, засоленные с капустой
  - Арбузы, засоленные с яблоками
  - Дайкон маринованный
  - Дыни соленые
  - Закуска из овощей с зеленью
  - Закуска консервированная из овощей с капустой ассорти
  - Закуска консервированная из овощей с огурцами
  - Закуска консервированная из овощей с цветной капустой
  - Закуска консервированная из физалиса с морковью
  - Закуска консервированная из овощей с чесноком
  - Закуска консервированная из перца, зеленых помидоров и лука
  - Закуска консервированная из перца и чеснока
  - Закуска консервированная из перца, моркови и лука
  - Закуска консервированная из помидоров, перца, лука и зелени
  - Закуска консервированная из редьки
  - Закуска консервированная овощная с баклажанами
  - Закуска консервированная овощная с зелеными помидорами
  - Закуска консервированная овощная с капустой
  - Закуска консервированная овощная с клюквой
  - Каштаны консервированные
  - Закуска консервированная овощная с огурцами и яблоками
  - Закуска консервированная овощная с фасолью
  - Закуска консервированная овощная с огурцами

- ○ Закуска консервированная овощная с физалисом
- ○ Зелень петрушки маринованная
- ○ Имбирь маринованный
- ○ Кетчуп с баклажанами
- ○ Кетчуп с винным уксусом и специями
- ○ Кетчуп с кабачками
- ○ Кетчуп с морковью и чесноком
- ○ Кетчуп с мускатным орехом
- ○ Кетчуп с сельдереем
- ○ Кетчуп с семенами сельдерея
- ○ Кетчуп с укропом
- ○ Кетчуп с хреном
- ○ Кетчуп с чесноком
- ○ Кетчуп с яблоками
- ○ Кетчуп с яблоками и перцем
- ○ Корки арбуза маринованные
- ○ Крыжовник соленый
- ○ Кукуруза, маринованная целиком
- ○ Кукуруза маринованная
- ○ Мангольд консервированный
- ○ Оливки маринованные
- ○ Паприкаш
- ○ Редис соленый
- ○ Репа, маринованная с медом
- ○ Сельдерей корневой маринованный
- ○ Сельдерей листовой маринованный
- ○ Стрелки чеснока, маринованные с соком красной смородины
- ○ Топинамбур, консервированный с томатным соком
- ○ Топинамбур, консервированный с облепиховым соком
- ○ Топинамбур, консервированный с тыквой и лимоном
- ○ Топинамбур, маринованный с морковью
- ○ Тыква, консервированная с соком облепихи
- ○ Топинамбур, маринованный с яблочным уксусом
- ○ Тыква, маринованная с апельсинами
- ○ Тыква, маринованная с овощами
- ○ Тыква, маринованная с яблочным соком
- ○ Физалис маринованный
- ○ Тыква мускатная соленая
- ○ Черемша квашеная
- ○ Черемша маринованная
- ○ Чеснок квашеный
- ○ Чеснок, консервированный в масле
- ○ Чеснок маринованный

- ○ Чеснок, маринованный с крыжовником
- ○ Чеснок, маринованный со свекольным соком
- ○ Щавель консервированный
- ○ Щавель, консервированный со шпинатом
- ○ Яблоки соленые

# С. П. Кашин
# Консервированные закуски

© Кашин С. П., 2015

# Арбузы в кисло-сладком рассоле

*Ингредиенты*

20 кг арбузов (мелких),
400 г соли,
1,2 кг сахара.

*Способ приготовления*

Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость.

В 10 л горячей воды растворить соль и сахар, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы.

Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить кружок, затем гнет и оставить на 30 дней для брожения.

# Арбузы маринованные

*Ингредиенты*

3 кг арбузов,
30 г соли,
30 г сахара.

*Способ приготовления*

Арбуз вымыть, разрезать на дольки, удалить семена и корку.

Разложить арбузные дольки по стерилизованным банкам, добавить измельченный острый перец, тертый хрен, лавровый лист, корицу и любисток.

В 1 л горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения, ввести уксусную эссенцию. Залить арбуз маринадом, банки накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 15 минут и закатать.

# Арбузы соленые

*Ингредиенты*
10 кг арбузов,
600–800 г соли.

*Способ приготовления*
Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость.

В 10 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы.

Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить гнет, выдерживать в помещении с комнатной температурой воздуха 2 дня, затем вынести на холод.

# Арбузы, засоленные с капустой

*Ингредиенты*

5 кг арбузов,
5 кг белокочанной капусты,
600 г соли.

*Способ приготовления*

Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость, чередуя с капустой.

В 4 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы с капустой. Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить гнет.

# Арбузы, засоленные с яблоками

*Ингредиенты*
10 кг арбузов,
3 кг яблок,
700 г соли.

*Способ приготовления*
Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость вместе с вымытыми яблоками, листьями черной смородины и вишни. В 10 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы. Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить кружок и гнет.

# Дайкон маринованный

*Ингредиенты*

100 г дайкона,
15 г соли,
30 г сахара,
100 мл рисового уксуса,
1 г шафрана.

*Способ приготовления*

Дайкон вымыть, очистить, нарезать брусочками, разложить по стерилизованным банкам вертикально. Смешать уксус, сахар и соль, соединить с 90 мл горячей воды, добавить шафран.

Залить маринадом дайкон, оставить в помещении с комнатной температурой воздуха на 7 дней, затем переставить закуску в холодильник.

# Дыни соленые

*Ингредиенты*
5 кг дынь,
40 г зелени укропа,
60 г соли,
листья смородины.

*Способ приготовления*
Дыни без пятен вымыть, выложить в подготовленную емкость, перекладывая каждый ряд зеленью укропа и листьями смородины. В 2 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом дыни. Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить гнет.

# Закуска из овощей с зеленью

*Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров,
900 г сладкого перца,
600 г репчатого лука,
75 г зелени сельдерея,
35–40 г соли,
7 г черного молотого перца,
35–50 г сахара,
30 мл столового уксуса.

*Способ приготовления*

Зеленые помидоры вымыть, нарезать дольками или пластинками.

Сладкий перец 1–2 минуты бланшировать, охладить в проточной воде, удалить семена, мякоть нарезать полосками шириной 5–8 мм.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень сельдерея промыть и измельчить.

Подготовленные овощи выложить в эмалированный таз, добавить сахар, соль, черный молотый перец и уксус, перемешать. Полученную овощную массу разложить по стерилизованным банкам.

Накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать в кипящей воде 25 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Закуска консервированная из овощей с капустой ассорти

*Ингредиенты*

1 кг брокколи,
1 кг кольраби,
1 кг цветной капусты,
1 кг савойской капусты,
1 кг цукини,
1 кг баклажанов,
1 кг сладкого перца,
1 кг спаржевой фасоли,
500 г зеленого горошка,
500 г моркови,
1 кг помидоров,
сахар,
соль.

*Способ приготовления*

Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия, промыть.

Савойскую капусту, кольраби, морковь, цукини, баклажаны и сладкий перец очистить, нарезать соломкой. Спаржевую фасоль промыть, обрезать стручки с двух сторон, некрупно нарубить. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, мякоть пропустить через мясорубку, выжать сок, довести его до кипения, всыпать сахар и соль. Горошек промыть.

Выложить в сок сначала те овощи, которые дольше варятся, далее постепенно добавить остальные (все ингредиенты должны свободно плавать в соке), варить в течение 30 минут. В горячем виде разложить закуску по стерилизованным банкам, закатать их прокипяченными крышками, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Закуска консервированная из овощей с огурцами

*Ингредиенты*

5 кг огурцов,
1 кг репчатого лука,
300 г зелени укропа,
200 г зелени сельдерея,
500 г растительного масла,
100 мл столового уксуса,
150 г сахара,
60 г соли,
10–12 горошин черного перца,
3–4 лавровых листа.

*Способ приготовления*

Огурцы тщательно вымыть, разрезать каждый вдоль на половинки, а затем каждую нарезать тонкими ломтиками.

Зелень укропа и сельдерея промыть и измельчить.

Репчатый лук очистить, нарезать тонкими кольцами. Подготовленные ингредиенты перемешать и оставить на 30 минут.

В большую эмалированную кастрюлю влить растительное масло, уксус, добавить соль, сахар, пряности, выложить овощную массу и при постоянном помешивании довести до кипения.

После того как огурцы слегка изменят свой цвет, снять кастрюлю с огня, разложить закуску по стерилизованным банкам, заполнив их доверху, чтобы выделившийся сок полностью покрывал овощи.

Банки закатать прокипяченными крышками и хранить в холодном месте.

# Закуска консервированная из овощей с цветной капустой

*Ингредиенты*

200 г сладкого перца,
80 г зеленых помидоров,
50 г моркови,
50 г репчатого лука,
60 г цветной капусты,
25 г растительного масла,
35 мл столового уксуса,
7 $^{1}/_{2}$ г соли,
1 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Перец, тщательно удалив семена, нарезать поперек полосками шириной 1 $^{1}/_{2}$–2 см, затем бланшировать 1–2 минуты, после чего охладить в ледяной проточной воде.

Зеленые помидоры, вымыть, мелкие разрезать пополам, крупные – на 4 части.

Морковь нарезать кружочками или кубиками, бланшировать 1–3 минуты, остудить.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами толщиной 3–5 мм.

Капусту разобрать соцветия, промыть, бланшировать в течение 2–3 минут в 1 л воды с растворенной в ней лимонной кислотой. Затем охладить в проточной воде.

Подготовленные овощи положить в эмалированный таз, добавить растительное масло, соль и уксус.

Массу перемешать, разложить по банкам, накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 50 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и дать полностью остыть.

# Закуска консервированная из физалиса с морковью

*Ингредиенты*

2 кг физалиса,
1 кг моркови,
1 кг репчатого лука,
500 г растительного масла,
50 мл столового уксуса,
1 головка чеснока,
зелень укропа,
зелень петрушки,
соль.

*Способ приготовления*

Морковь очистить, нашинковать, смешать с измельченным чесноком, зеленью, физалисом и мелко нарубленным луком. Выложить овощную массу в кастрюлю, влить растительное масло, тушить до готовности. Разложить закуску по стерилизованным банкам, влить в каждую немного уксуса и закатать.

# Закуска консервированная из овощей с чесноком

*Ингредиенты*

7–10 головок чеснока,
250 г растительного масла,
2 кг сладкого перца,
2 кг моркови,
2 кг помидоров,
1 $^{1}/_{2}$ кг репчатого лука,
15 мл уксусной эссенции, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

У сладкого перца удалить семена, мякоть измельчить вместе с вымытыми помидорами.

Морковь, лук и чеснок очистить, натереть на крупной терке.

Овощи соединить, добавить растительное масло, уксусную эссенцию, соль и перец, довести до кипения, варить в течение 20 минут на слабом огне при постоянном помешивании.

Горячую закуску разложить по полулитровым банкам, накрыть их прокипяченными металлическими крышками, стерилизовать 30 минут, закатать, перевернуть вверх дном и охладить.

# Закуска консервированная из перца, зеленых помидоров и лука

*Ингредиенты*

3 1/2 кг сладкого перца,
4 кг зеленых помидоров,
2 1/2 кг репчатого лука,
300 г зелени петрушки или сельдерея,
150 г соли,
150 г сахара,
100–120 мл столового уксуса,
30 г черного молотого перца.

*Способ приготовления*

Сладкий перец бланшировать в течение 1–2 минут, охладить под проточной водой, удалить семена, мякоть нарезать полосками шириной 5–8 мм.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками толщиной 3–5 мм, а лук – кольцами по 3–4 мм.

Зелень промыть и измельчить. Подготовленные овощи выложить в таз, перемешать, с солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Полученную овощную смесь уложить в банки, накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать в кипящей воде 25 минут.

Банки закатать, перевернуть вверх дном и охладить.

# Закуска консервированная из перца и чеснока

*Ингредиенты*

2 кг сладкого перца,
10 зубчиков чеснока,
40 г соли,
10 г лимонной кислоты,
5 лавровых листов,
8–10 горошин черного перца,
8–10 горошин душистого перца,
60 г растительного масла, кориандр.

*Способ приготовления*

Сладкий перец, удалив семена, 2–3 минуты бланшировать, быстро охладить в проточной воде, снять кожицу.

Подготовленные стручки сладкого перца вложить друг в друга и аккуратно наполнить ими стерилизованные банки.

В оставшийся после бланширования отвар положить приправы, соль, лимонную кислоту, измельченный чеснок, довести до кипения и сразу залить перец в банках.

В каждую банку ввести по 1 столовой ложке растительного масла.

Накрыть банки прокипяченными крышками, стерилизовать 25 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Закуска консервированная из перца, моркови и лука

*Ингредиенты*

3 кг сладкого перца,
300 г моркови,
300 г репчатого лука,
250 г растительного масла,
250 мл столового уксуса,
200 г сахара,
70 г соли.

*Способ приготовления*

Перец бланшировать в течение 1–2 минут, охладить под проточной водой, удалить семена, мякоть нарезать полосками шириной 5–8 мм, а лук – кольцами по 3–4 мм.

Морковь очистить, нарезать соломкой или кубиками, бланшировать в течение 7–10 минут, затем сразу же охладить под проточной водой. Нарезанные овощи выложить в кастрюлю или таз, залить 200 мл воды, добавить масло, соль, сахар и уксус, поставить на огонь, довести до кипения, варить 10–15 минут.

Готовую закуску разложить по стерилизованным банкам, закатать, после чего перевернуть вверх дном и охладить. Хранить закуску можно при комнатной температуре.

# Закуска консервированная из помидоров, перца, лука и зелени

*Ингредиенты*

2 ко помидоров,
2 кг репчатого лука,
1 кг сладкого перца,
150 г зелени петрушки или сельдерея,
250 г растительного масла,
столовый уксус,
сахар,
соль.

*Способ приготовления*

Лук и перец очистить и нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать средними кусочками.

Зелень промыть и измельчить.

Растительное масло разогреть в кастрюле, выложить в него лук, жарить в течение 5–10 минут, добавить помидоры и перец, довести массу до кипения, ввести соль, сахар, измельченную зелень, прогревать еще 15 минут. Разложить закуску по стерилизованным банкам, влить в каждую уксус, закатать, перевернуть вниз горлышком и дать полностью остыть.

Хранить закуску в холодном месте.

# Закуска консервированная из редьки

*Ингредиенты*

300 г черной редьки,
300 г зеленых помидоров,
200 г огурцов (соленых),
200 мл маринада.

*Способ приготовления*

Редьку очистить и нашинковать.

Зеленые помидоры вымыть, разделить каждый на четыре части.

Огурцы нарезать кубиками. Смешать подготовленные ингредиенты, разложить по банкам, залить кипящим маринадом, закатать.

# Закуска консервированная овощная с баклажанами

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов,
400 г стеблей сельдерея,
300 г репчатого лука,
200 г моркови,
250 мл растительного масла,
1 л томатного сока,
сахар,
черный молотый перец,
соль.

*Способ приготовления*

Лук очистить, мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Стебли сельдерея измельчить.

Подготовленные овощи смешать, посолить, выложить в сотейник, добавить 200 мл растительного масла, тушить до готовности.

Влить в овощную массу томатный сок, готовить еще около 15 минут.

Баклажаны вымыть, снять кожицу, мякоть нарезать кружочками толщиной 1 см, обжарить в растительном масле, соединить с остальными овощами, всыпать соль, сахар и молотый перец.

Массу разложить по банкам, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 90 минут и закатать.

# Закуска консервированная овощная с зелеными помидорами

*Ингредиенты*

1 кг помидоров,
1 кг белокочанной капусты,
100 г репчатого лука,
100 г сладкого перца,
100 г сахара,
30 г соли,
300 мл столового уксуса,
5 горошин черного перца,
5 горошин душистого перца.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Капусту нашинковать. Лук очистить и измельчить. У перца удалить семена, мякоть нарезать полосками.

Овощи смешать, добавить соль, переложить смесь в эмалированную посуду, сверху поместить кружок, затем гнет, оставить на 12 часов.

Слить с овощей выделившийся сок, добавить к нему специи, сахар и уксус, довести до кипения, варить 10 минут.

Горячую закуску разложить по полулитровым банка, залить маринадом, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 20 минут, закатать.

# Закуска консервированная овощная с капустой

*Ингредиенты*

100 г квашеной капусты,
100 г моркови,
150 г яблок,
40 г сахара,
40 г соли.

*Способ приготовления*

Квашеную капусту смешать с очищенной, натертой на крупной терке морковью и нашинкованными яблоками. Разложить овощную массу по полулитровым стерилизованным банкам.

В 1 л горячей воды растворить сахар и соль, довести маринад до кипения, залить им овощи.

Накрыть банки прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут и закатать.

# Закуска консервированная овощная с клюквой

*Ингредиенты*

200 г клюквы,
1 кг белокочанной капусты,
500 г репы,
300 г редьки,
200 г яблок,
60 г соли,
1 головка чеснока,
30 г столовой горчицы,
2 л яблочного сока.

*Способ приготовления*

Капусту разобрать на листья и промыть.

Очищенные репу и редьку нарезать тонкими ломтиками.

Яблоки вымыть, удалить кожицу и семена, разрезать каждое на шесть частей.

Чеснок очистить, разделить на зубчики.

На дно эмалированной или стеклянной посуды уложить половину капустных листьев, на них слоями – половину нормы клюквы, репы, редьки, яблок, чеснока, 15 г горчицы, затем в том же порядке оставшиеся ингредиенты.

Залить овощи горячим яблочным соком, смешанным с солью так, чтобы он полностью покрывал овощи, оставить на 4 суток в помещении с комнатной температурой воздуха, затем убрать в холодильник. Закуска готова через 7 дней.

# Каштаны консервированные

*Ингредиенты*

1 кг каштанов.

*Способ приготовления*

Каштаны очистить, надрезать каждый в нескольких местах, разложить по банкам, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 40 минут и закатать.

# Закуска консервированная овощная с огурцами и яблоками

*Ингредиенты*
500 г огурцов,
250 г яблок,
1 луковица,
5 г перца чили,
60 г меда,
50 мл лимонного сока.

*Способ приготовления*
Яблоки, удалив кожицу и семена, нарезать дольками. Огурцы вымыть, измельчить. Лук очистить, нарезать кольцами. Овощи перемешать, добавить измельченный перец чили и мед, предварительно растопленный и соединенный с лимонным соком. Закуску поместить в холодильник и выдерживать 24 часа.

# Закуска консервированная овощная с фасолью

*Ингредиенты*

4 кг помидоров,
1 кг сладкого перца,
10 г острого перца,
1 кг репчатого лука,
1 кг фасоли,
500 г растительного масла,
400 г сахара,
соль.

*Способ приготовления*

Фасоль промыть, замочить в холодной воде на 12 часов.

Остальные овощи вымыть, очистить, варить в течение 40 минут, затем добавить фасоль и готовить еще 40 минут.

В конце термической обработки всыпать измельченный острый перец.

Разложить закуску по полулитровым банкам, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут и закатать.

# Закуска консервированная овощная с огурцами

*Ингредиенты*

$2\,^{1}/_{2}$ кг огурцов,
1 кг репчатого лука,
100 г сахара,
100 мл столового уксуса,
100 г растительного масла,
30 г соли.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, нарезать кольцами.

В горячей воде растворить сахар и соль, довести маринад до кипения, добавить уксус.

Овощи соединить, залить маринадом, смешанным с кориандром и рубленой зеленью укропа, разложить по банкам. Накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут и закатать.

# Закуска консервированная овощная с физалисом

*Ингредиенты*

1 кг огурцов,
1 кг физалиса,
500 г моркови,
500 г репчатого лука,
300 г чеснока,
10 горошин черного перца,
100 г сахара,
40 г соли,
100 мл фруктового уксуса.

*Способ приготовления*

Морковь и огурцы вымыть, обсушить на салфетке и нарезать кружочками. Физалис освободить от оболочки, обдать кипятком. Репчатый лук очистить, нарезать кольцами. Чеснок разобрать на зубчики. Смешать подготовленные ингредиенты, добавить соль, сахар и черный перец горошком, оставить на 30 минут, затем тушить 10 минут.

Разложить овощную массу по полулитровым банкам, накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут и закатать.

# Зелень петрушки маринованная

*Ингредиенты*

2 кг зелени петрушки,
250 мл столового уксуса,
50 г соли,
4 зубчика чеснока,
2 лавровых листа.

*Способ приготовления*

Зелень петрушки промыть и обсушить.

Чеснок очистить, разложить по полулитровым банкам вместе с лавровым листом.

Добавить в банки зелень петрушки.

В 1 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, ввести уксус. Влить маринад в банки с петрушкой, накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 20 минут и закатать.

# Имбирь маринованный

*Ингредиенты*

100 г корня имбиря,
15 г соли,
30 г сахара,
100 мл рисового уксуса.

*Способ приготовления*

Имбирь очистить, натереть солью, оставить на 12 часов, затем вымыть холодной водой, обсушить, нарезать тонкими ломтиками.

В уксус добавить сахар, тщательно размешать, чтобы он полностью растворился.

Выложить имбирь в банку, залить маринадом, оставить в помещении с комнатной температурой воздуха на 7 дней, затем убрать в холодильник.

# Кетчуп с баклажанами

*Ингредиенты*

5 кг баклажанов,
650 г сладкого перца,
500 г моркови,
500 г репчатого лука,
4 кг помидоров,
25 г зелени укропа,
25 г зелени петрушки,
550 г растительного масла,
220 г муки,
1 $^{1}/_{2}$ г черного перца горошком,
1 $^{1}/_{2}$ г душистого перца горошком,
соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, мякоть нарезать вдоль пластинами толщиной 20–30 мм, посолить и оставить на 20–30 минут для удаления горечи. Ополоснуть баклажаны, дав воде стечь, обвалять в муке и обжарить в разогретом растительном масле.

Сладкий перец, удалив семена, мелко нарезать. Морковь очистить и нарезать соломкой, лук – кольцами толщиной 1–2 мм. Обжарить эти ингредиенты по отдельности в растительном масле.

Зелень промыть, измельчить.

Помидоры вымыть, нарезать дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, варить до размягчения, затем протереть через сито.

Томатную массу уварить до уменьшения первоначального объема в два раза, добавить баклажаны, морковь, лук, перец, зелень, соль, черный и душистый перец и тушить около 60 минут при постоянном помешивании.

Готовый кетчуп в горячем виде разложить по полулитровым банкам, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 60 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Кетчуп с винным уксусом и специями

*Ингредиенты*

1 кг помидоров,
1 кг репчатого лука,
1 кг сладкого перца,
100 мл растительного масла,
250 мл винного уксуса,
120 г сахара,
15 г острого перца,
3 г молотого имбиря,
5 гвоздичек,
6–8 горошин черного перца,
5 г корицы (молотой),
5 г красного молотого перца,
15 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры, репчатый лук, сладкий и острый перец вымыть, очистить, нарезать кубиками, перемешать, добавить растительное масло, черный перец горошком, имбирь, гвоздику, тушить в течение 30 минут.

Готовые охлажденные овощи протереть через сито, добавить уксус, соль, сахар, корицу и красный молотый перец.

Массу варить на медленном огне до тех пор, пока она не загустеет, разложить по стерилизованным банкам, закатать их и хранить в прохладном месте.

# Кетчуп с кабачками

*Ингредиенты*

3 л томатного сока,
1 кг моркови,
3 кг кабачков,
2 кг сладкого перца,
3 головки чеснока,
500 г растительного масла,
120 мл столового уксуса,
200 г сахара,
30 г соли.

*Способ приготовления*

Томатный сок варить до тех пор, пока он не загустеет. Морковь очистить, натереть на крупной терке, выложить в томатную массу, варить 15 минут, добавить сахар, соль и растительное масло, довести до кипения. Всыпать нарезанные маленькими кубиками сладкий перец и кабачки, прогревать на слабом огне 30–40 минут после закипания.

Чеснок очистить, измельчить, добавить в кетчуп вместе с уксусом, варить еще в течение 3–5 минут, разлить по стерилизованным банкам и закатать.

# Кетчуп с морковью и чесноком

*Ингредиенты*

3 кг помидоров,
200 г репчатого лука,
200 г моркови,
200 г зелени сельдерея,
1 головка чеснока,
100 г растительного масла,
2–3 гвоздички,
сахар,
эстрагон (свежий или сушеный),
душистый перец,
черный молотый перец,
соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, мякоть протереть через сито или пропустить через мясорубку, варить массу в течение 10–15 минут, чтобы немного загустела. Лук очистить и мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке.

Подготовленные лук и морковь выложить в кастрюлю и, накрыв крышкой, тушить 15 минут с добавлением растительного масла.

По окончании тушения овощи выложить в уваренный томатный сок, добавить измельченный чеснок, приправы, зелень, соль, сахар и прогревать еще несколько минут. Массу протереть через сито и снова довести до кипения.

Готовый кетчуп разложить по банкам, накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 15 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Кетчуп с мускатным орехом

*Ингредиенты*

2 1/2–3 кг помидоров,
4 зубчика чеснока,
7–8 мл уксусной эссенции,
150 г сахара,
20–25 г соли,
15 горошин черного перца,
25 горошин душистого перца,
15 гвоздичек,
1 1/2–2 г корицы (молотой),
1/2 г мускатного ореха (молотого),
1/2 г горчицы в порошке.

*Способ приготовления*

Зрелые помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, мякоть пропустить через мясорубку. Томатную массу довести до кипения, протереть через сито, затем томить в эмалированной кастрюле до уменьшения первоначального объема в два раза. За 10 минут до окончания варки добавить в томатную массу сахар, соль и пряности. В конце ввести уксусную эссенцию и измельченный чеснок.

Готовый кетчуп в горячем виде разложить по банкам, накрыть крышками их и стерилизовать 50 минут.

Банки закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Кетчуп с сельдереем

*Ингредиенты*

4 кг помидоров,
80–100 мл столового уксуса,
50 г корней петрушки с зеленью,
50 г корней сельдерея с зеленью,
10 г чеснока,
150 г сахара,
20 г соли,
1–2 г черного молотого перца,
1 г гвоздики (молотой),
1 г корицы (молотой).

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять с них кожицу, мякоть пропустить через мясорубку или протереть через сито. Довести томатную массу до кипения, варить 5 минут.

Зелень промыть и измельчить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Корень сельдерея и петрушки очистить, натереть на мелкой терке.

Добавить в томатную массу зелень, коренья, чеснок, соль, сахар и столовый уксус.

Черный перец, гвоздику и корицу завязать в марлевый мешочек и на 10–15 минут опустить в томатную массу. Уварить кетчуп в два раза, разлить по подготовленным банкам, стерилизовать их в кипящей воде 10 минут.

Банки закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить. Хранить кетчуп в погребе или в холодильнике.

# Кетчуп с семенами сельдерея

*Ингредиенты*

5 кг помидоров,
200 г репчатого лука,
160–200 г сахара,
30 г соли,
250 мл столового уксуса,
10–12 горошин черного перца,
5 г гвоздики,
5 г горчицы в зернах,
10 г семян сельдерея,
корица (молотая).

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать дольками и выложить в эмалированную кастрюлю.

Репчатый лук очистить, мелко нарубить, смешать с помидорами.

Кастрюлю накрыть крышкой, тушить овощи до готовности.

Затем охладить, протереть через металлическое сито, прогревать на слабом огне до уменьшения первоначального объема в два раза.

Специи соединить и опустить в кетчуп в марлевом мешочке, а по окончании варки вынуть.

В конце термической обработки добавить соль, сахар, уксус и томить все еще в течение 5 минут.

Готовый кетчуп разлить по банкам, закатать и хранить в холодном месте.

# Кетчуп с укропом

*Ингредиенты*

1 кг помидоров,
200 г репчатого лука,
500 г зелени укропа,
80 г растительного масла,
50 г сахара,
40 г соли,
2 г черного молотого перца.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать маленькими дольками. Лук очистить и мелко нарубить.

Овощи соединить, тушить в течение 20–30 минут с добавлением растительного масла.

Зелень укропа промыть, измельчить и добавить в томатную массу вместе с сахаром, солью и молотым перцем, варить в течение 30 минут.

Готовый кетчуп в горячем виде разложить по банкам емкостью $^1/_2$ л, стерилизовать их 30 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Кетчуп с хреном

*Ингредиенты*

2 кг помидоров,
100 г репчатого лука,
50 г корней хрена,
60 мл винного уксуса,
60 мл красного вина,
100 г сахара,
10 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, обсушить на хлопчатобумажной салфетке, затем и нарезать дольками. Лук очистить и мелко нарубить. Помидоры и лук выложить в эмалированную кастрюлю, тушить в течение 15–20 минут. Готовые овощи протереть через металлическое сито, добавить уксус, вино, тертый хрен, сахар, соль и приправы и варить на слабом огне еще около 1 часа.

Готовый кетчуп перелить в банки, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 20 минут, закатать и хранить в холодном месте.

# Кетчуп с чесноком

*Ингредиенты*

1 кг помидоров,
5 зубчиков чеснока,
500 г сладкого перца,
50 г растительного масла,
2–3 лавровых листа.

*Способ приготовления*

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть протереть через сито или пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, измельчить.

Перец, удалив семена, мелко нарезать. Подготовленные чеснок и перец выложить в томатную массу, добавить соль, растительное масло, лавровый лист, черный молотый перец.

Полученную смесь довести до кипения и томить под крышкой в течение 60 минут, периодически помешивая.

Зелень промыть, измельчить, всыпать в уваренную томатную массу, снова вскипятить ее, разлить по банкам и закатать их.

Хранить кетчуп в холодном месте.

# Кетчуп с яблоками

*Ингредиенты*

3 л томатного сока (с мякотью),
500 г пюре из яблок (кислых сортов),
500 мл столового уксуса,
75 г сахара,
20 г соли,
50 г корней петрушки,
50 г корней сельдерея,
10 г чеснока,
2 г черного молотого перца,
3 гвоздички.

*Способ приготовления*

Томатный сок с мякотью соединить с яблочным пюре и довести до кипения.

Коренья и чеснок очистить, измельчить, добавить в томатно-яблочную смесь вместе со специями, солью, сахаром и уксусом. Варить массу до тех пор, пока объем не уменьшится вдвое. Затем разлить кетчуп по банкам, накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 10 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Кетчуп с яблоками и перцем

*Ингредиенты*

1 кг помидоров,
500 г яблок,
250 г сладкого перца,
50 мл столового уксуса,
50 мл растительного масла,
60 г сахара,
30 г соли,
4–6 гвоздичек,
5 г имбиря (молотого),
2–3 г черного перца горошком,
3 г черного молотого перца.

*Способ приготовления*

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть нарезать мелкими кубиками. Перец освободить от семян и мелко нарубить. Помидоры вымыть, обсушить на салфетке и нарезать маленькими дольками. Овощи перемешать, тушить с растительным маслом до получения однородной массы, затем добавить измельченные в порошок приправы, соль, сахар и уксус.

Массу варить еще 2–3 минуты, а затем разложить по банкам, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Корки арбуза маринованные

*Ингредиенты*

2 кг арбузных корок,
120 г соли,
600 мл яблочного уксуса,
400 г сахара,
6 г гвоздики,
3 г корицы,
10 горошин черного перца,
30 г корня имбиря.

*Способ приготовления*

Арбузные корки нарезать кубиками, выложить в большую кастрюлю, залить кипятком, варить 5 минут, откинуть на дуршлаг, охладить. Зеленый наружный слой отделить и выбросить. Залить корки подсоленной водой, оставить на 7 часов, затем процедить и промыть. Переложить в кастрюлю, залить водой, варить корки до тех пор, пока они не станут мягкими, снова откинуть на дуршлаг.

В 1 л горячей воды растворить соль и сахар, довести до кипения, ввести специи, тертый имбирь и яблочный уксус, варить 4 минуты. Выложить в маринад арбузные корки, прогревать их до прозрачности.

Разложить закуску по полулитровым банкам, накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 20 минут и закатать.

# Крыжовник соленый

*Ингредиенты*

2 кг крыжовника,

70 г соли.

*Способ приготовления*

Крыжовник промыть, удалить плодоножки, выложить в подготовленную емкость.

В 1 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить.

Полученным рассолом залить крыжовник, накрыть емкость чистой салфеткой, поверх поместить гнет. Вынести на холод и оставить на 2 месяца.

# Кукуруза, маринованная целиком

*Ингредиенты*

3 кг кукурузных початков (мелких, незрелых),
1 л столового уксуса,
3 г лаврового листа,
20 г соли.

*Способ приготовления*

Початки очистить от оболочек, рассортировать по размеру, варить в течение 10–15 минут, охладить под проточной водой. В стерилизованные банки влить уксус, положить пряности и зелень, затем кукурузу. В 1 л горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения. Полученным маринадом залить кукурузу, банки закатать.

# Кукуруза маринованная

*Ингредиенты*

150 г кукурузы,
50 г белокочанной капусты,
50 г сладкого перца,
250 мл столового уксуса,
70 г репчатого лука,
20 г сахара,
2 г горчицы в порошке,
3 г соли,
семена сельдерея,
черный молотый перец.

*Способ приготовления*

Кукурузу залить кипятком, оставить на 3 минуты, затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, отделить зерна от початков. Капусту, очищенный сладкий перец и лук нашинковать.

В эмалированную кастрюлю влить уксус, добавить сахар, соль, молотый перец, горчицу, семена сельдерея и довести до кипения.

Выложить в кипящий маринад овощи и зерна кукурузы, варить 20 минут на слабом огне при непрерывном помешивании.

Разложить закуску по стерилизованным банкам и закатать их.

# Мангольд консервированный

*Ингредиенты*

2 кг черешков мангольда,
6 горошин душистого перца,
30 г корней петрушки,
30 г корней укропа,
3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Черешки мангольда промыть, бланшировать в подсоленной воде, разложить по стерилизованным полулитровым банкам вместе с измельченной зеленью петрушки и укропа и специями.

Добавить в каждую банку немного лимонной кислоты. В 1 л горячей воды растворить 30 г соли, довести до кипения, разлить рассол по банкам.

Накрыть банки прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут и закатать.

# Оливки маринованные

*Ингредиенты*

400 г оливок,
30 мл оливкового масла,
5 г семян зиры,
5 г семян фенхеля,
5 г семян кориандра,
5 г мускатного ореха (молотого),
5 г корицы (молотой),
5 г перча чили (молотого),
2 г кардамона (молотого),
40 мл лимонного сока,
40 мл апельсинового сока,
3 зубчика чеснока.

*Способ приготовления*

Оливковое масло влить в эмалированную кастрюлю, разогреть, выложить в него специи, жарить 2 минуты. Добавить оливки, очищенный измельченный чеснок, сок апельсина и лимона, перемешать. Переложить закуску в банку, убрать на 3 недели в холодильник, затем слить маринад.

# Паприкаш

*Ингредиенты*

9 кг сладкого перца,
3 кг помидоров (мелких),
50–60 г зелени петрушки,
1 л томатного сока,
20 г соли.

*Способ приготовления*

Перец, удалив семена, 2–3 минуты бланшировать, затем охладить в проточной воде, нарезать небольшими кусочками.

Помидоры вымыть и, перекладывая слоями с нарезанным перцем, наполнить ими банки.

Зелень промыть, измельчить, разложить по банкам. В томатный сок добавить соль, довести его до кипения, влить в банки, стерилизовать их 50–60 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Редис соленый

*Ингредиенты*
500 г редиса,
30 г сахара,
30 мл столового уксуса,
30 мл соевого соуса,
20 г соли.

Редис вымыть, обсушить на хлопчатобумажной салфетке, после чего срезать кожуру, мякоть нарезать соломкой, растереть с солью, оставить на 20 минут, затем промыть холодной водой. Влить в редис соевый соус, добавить сахар и уксус, тщательно перемешать. Разложить редис по стерилизованным банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

# Репа, маринованная с медом

*Ингредиенты*

2 кг репы,
200 г меда,
60 г соли,
120 мл яблочного уксуса,
3–4 гвоздички,
3 г мускатного ореха (молотого).

*Способ приготовления*

Репу вымыть, очистить, нарезать пластинами, разложить по полулитровым стерилизованным банкам. В 1 л горячей воды растворить соль и мед, довести до кипения, добавить гвоздику, мускатный орех и уксус, варить 5 минут, затем охладить. Влить маринад, накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут, закатать, хранить в холодильнике.

# Сельдерей корневой маринованный

*Ингредиенты*

2 кг корней сельдерея,
250 мл столового уксуса,
3–4 гвоздички,
30 г соли.

*Способ приготовления*

Сельдерей очистить, нарезать кубиками, бланшировать в подсоленной воде, затем охладить под проточной, откинуть на дуршлаг.

В 1 л отвар влить уксус, положить гвоздику, снова довести до кипения.

Сельдерей разложить по полулитровым банкам, залить горячим маринадом, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 20 минут и закатать.

# Сельдерей листовой маринованный

*Ингредиенты*
2 кг зелени сельдерея,
250 мл столового уксуса,
40 г соли,
40 г сахара,
2–4 зубчика чеснока,
2 лавровых листа.

Зелень сельдерея промыть, обрезать черешки, разложить по полулитровым стерилизованным банкам вместе с очищенным чесноком и лавровым листом.

В 1 л горячей воды растворить соль и сахар, довести до кипения, добавить уксус.

Залить маринадом сельдерей. Банки накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 25 минут, закатать.

# Стрелки чеснока, маринованные с соком красной смородины

*Ингредиенты*

2 кг стрелок чеснока,
500 г красной смородины,
3 соцветия укропа,
100 г сахара,
50 г соли.

*Способ приготовления*

Стрелки промыть, нарезать кусочками длиной 3–5 см, бланшировать 1 минуту, затем разложить вместе с укропом по стерилизованным банкам.

Ягоды красной смородины залить 700 мл кипящей воды, варить 3 минуты, откинуть на дуршлаг, охладить.

Полученную массу протереть через сито, залить процеженным отваром, добавить сахар и соль, вновь довести до кипения.

Маринадом залить чесночные стрелки с укропом. Банки закатать, перевернуть вверх дном, охладить. Закуску хранить при комнатной температуре.

# Топинамбур, консервированный с томатным соком

*Ингредиенты*

1 кг топинамбура,
200 г репчатого лука,
200 г моркови,
3 зубчика чеснока,
1 л томатного сока,
50 мл столового уксуса.

*Способ приготовления*

Топинамбур вымыть, очистить, мелко нарезать.

Лук, чеснок и морковь очистить, измельчить, смешать с топинамбуром.

Разложить овощную массу по банкам, залить кипящим томатным соком, соединенным с уксусом.

Накрыть банки прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут и закатать.

# Топинамбур, консервированный с облепиховым соком

*Ингредиенты*

1 кг топинамбура,
200 г сахара,
200 мл облепихового сока.

*Способ приготовления*

Топинамбур вымыть, очистить, нарезать кусочками, залить облепиховым соком, разведенным 400 мл воды, добавить сахар, довести до кипения, прогревать 5 минут. Разложить топинамбур по банкам и залить отваром. Накрыть банки прокипяченными крышками, стерилизовать 20 минут и закатать.

# Топинамбур, консервированный с тыквой и лимоном

*Ингредиенты*
500 г топинамбура,
500 г тыквы,
60 г лимона,
100 г сахара.

*Способ приготовления*
Тыкву и топинамбур вымыть, очистить, нарубить. Лимон обдать кипятком, нарезать ломтиками вместе с кожурой. Перемешать подготовленные ингредиенты, пересыпать сахаром, оставить до появления сока, затем довести массу до кипения, варить 5 минут, разлить по стерилизованным банкам, закатать.

# Топинамбур, маринованный с морковью

*Ингредиенты*

2 кг топинамбура,
1 кг моркови,
50 г соли,
50 мл яблочного уксуса,
60 г меда.

*Способ приготовления*

Топинамбур и морковь очистить, нарезать ломтиками, разложить по стерилизованным банкам.

В 1 л горячей воды растворить соль и мед, довести до кипения, добавить уксус. Влить маринад в банки с овощами, накрыть прокипяченными крышками. Стерилизовать 30 минут и закатать.

# Тыква, консервированная с соком облепихи

*Ингредиенты*
3 кг тыквы,
1 л облепихового сока,
1 кг сахара.

Тыкву очистить от кожуры, удалить семена, мякоть мелко нарезать, залить соком облепихи, смешанным с сахаром, варить на слабом огне до готовности.

Горячую массу разлить по стерилизованным банкам и закатать.

# Топинамбур, маринованный с яблочным уксусом

*Ингредиенты*

2 кг топинамбура,
50 г соли,
100 г сахара,
15 г острого перца,
50 мл яблочного уксуса,
соцветия укропа,
черный перец горошком.

*Способ приготовления*

Топинамбур очистить, разложить по стерилизованным банкам, добавить измельченный острый перец, зонтики укропа и черный перец горошком. В 1 л горячей воды растворить соль и сахар, довести до кипения, ввести яблочный уксус.

Влить маринад в банки с топинамбуром, накрыть их крышками, стерилизовать 20 минут и закатать.

# Тыква, маринованная с апельсинами

*Ингредиенты*

1,2 кг тыквы,
500 г сахара,
150 мл 30 %-ного уксуса,
200 г апельсинов.

*Способ приготовления*

Тыкву, удалив кожуру и семена, нарезать кубиками. В 1 л горячей воды растворить сахар, довести до кипения, добавить измельченный вместе с цедрой апельсин, варить 4 минуты, влить уксус.

Опустить в маринад тыкву, оставить на 20 часов, затем прогревать 10 минут. Разложить тыкву по банкам, залить маринадом, накрыть прокипяченными крышками. Стерилизовать 20 минут и закатать.

# Тыква, маринованная с овощами

*Ингредиенты*

3 кг тыквы,
300 г огурцов,
100 г репчатого лука,
150 г моркови,
1 головка чеснока,
200 г помидоров.

*Способ приготовления*

Тыкву вымыть, аккуратно разделить на ровные половинки, удалить мякоть с семенами, с помощью острого ножа срезать мякоть, стараясь не повредить корку. Остальные овощи очистить, мелко нарезать, соединить и заполнить половинки тыквенной кожуры полученной смесью.

В 250 мл горячей воды растворить соль, добавить черный и красный молотый перец, довести до кипения, залить маринадом овощи.

Оставить тыкву в помещении с комнатной температурой воздуха на 5 дней.

# Тыква, маринованная с яблочным соком

*Ингредиенты*

700 г тыквы,
200 мл яблочного сока,
200 мл столового уксуса,
30 г сахара,
30 г соли.

*Способ приготовления*

Тыкву, удалив кожуру и семена, нарезать небольшими кубиками.

Яблочный сок соединить с уксусом, добавить соль и сахар, довести до кипения, выложить в маринад тыкву, варить 5 минут.

Разложить тыкву по подготовленным полулитровым банкам, залить горячим маринадом, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 20 минут и закатать.

# Физалис маринованный

*Ингредиенты*

500 г физалиса,
50 г соли,
50 г сахара,
60 мл столового уксуса,
2–3 гвоздички.

*Способ приготовления*

Лист лавровый и перец острый по вкусу Физалис вымыть, разложить по стерилизованным банкам вместе с измельченным горьким перцем, гвоздикой и лавровым листом. В 1 л горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения, добавить уксус. Влить маринад в банки с физалисом, накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут и закатать.

# Тыква мускатная соленая

*Ингредиенты*

10 кг тыквы,
300 г зелени петрушки,
150 г листьев вишни,
300 г корней хрена,
500 г соли.

*Способ приготовления*

Тыкву вымыть, затем обсушить хлопчатобумажной салфеткой, очистить, удалить семена, мякоть нарезать дольками, а затем кубиками.

Выложить тыкву в подготовленную емкость, переслаивая зеленью, листьями вишни и очищенным измельченным хреном.

В 3 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить. Залить тыкву рассолом и убрать в холодное место.

# Черемша квашеная

*Ингредиенты*

2 кг черемши,
50 мл столового уксуса,
40 г соли,
150 г растительного масла.

*Способ приготовления*

Молодые побеги черемши отварить, несколько раз меняя воду, до удаления чесночного запаха, залить смесью уксуса и растительного масла, добавить соль. Разложить закуску по стерилизованным банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

# Черемша маринованная

*Ингредиенты*
500 г черемши,
50 г соли,
30 г сахара,
150 мл уксуса.

*Способ приготовления*
Стебли черемши обрезать с обоих концов, вымыть, замочить на 2 часа холодной воде для удаления горечи. В 1 л горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения, затем охладить до комнатной температуры. Собрать стебли черемши в пучки по 10 шт., разложить по стерилизованным банкам, залить теплым маринадом таким образом, чтобы они были полностью им покрыты. Накрыть банки крышками, стерилизовать 30 минут и закатать.

# Чеснок квашеный

*Ингредиенты*
10 кг чеснока,
300 г соли,
300 мл уксуса.

*Способ приготовления*
Чеснок очистить, залить холодной водой, оставить на 3 часа, промыть, разложить по стерилизованным банкам. В 6 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, ввести уксус, охладить, залить маринадом чеснок.

Банки закрыть полиэтиленовыми крышками, оставить в помещении с комнатной температурой на 14 дней, затем убрать в холодильник.

# Чеснок, консервированный в масле

*Ингредиенты*

3 головки чеснока,

500 г растительного масла.

*Способ приготовления*

Чеснок очистить, разложить по стерилизованным банкам, залить прокаленным растительным маслом.

Банки закатать и хранить в холодильнике.

# Чеснок маринованный

*Ингредиенты*

2 кг чеснока,
1 л столового уксуса,
100 г соли.

*Способ приготовления*

Чеснок очистить, разрезать каждый зубчик пополам, разложить по полулитровым банкам. В 1 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, добавить уксус. Залить маринадом чеснок, банки накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 20 минут и закатать.

# Чеснок, маринованный с крыжовником

*Ингредиенты*

1 кг чеснока,
500 г ягод крыжовника,
70 г соли,
70 г сахара,
100 мл столового уксуса,
гвоздика,
черный перец горошком.

*Способ приготовления*

Чеснок очистить.

Крыжовник выложить в дуршлаг, промыть под проточной водой, разложить вместе с чесноком по полулитровым банкам.

В 1 л горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения, добавить черный перец, гвоздику и уксус, варить 5 минут.

Влить горячий маринад в банки с чесноком, накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 20 минут и закатать. Хранить закуску в темном и прохладном месте.

# Чеснок, маринованный со свекольным соком

*Ингредиенты*
2 кг чеснока,
1 кг свеклы,
60 г соли,
60 г сахара,
100 мл столового уксуса.

*Способ приготовления*
Свеклу вымыть, очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, влить 500 мл воды и протереть через сито. Чеснок очистить, бланшировать в течение 3 минут, охладить под проточной водой, разложить по стерилизованным банкам. Свекольный сок разбавить 500 мл воды, довести до кипения, растворить сахар и соль, добавить уксус. Залить маринадом чеснок, накрыть банки прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут и закатать.

# Щавель консервированный

*Ингредиенты*
1 кг щавеля,
50 г соли.

*Способ приготовления*
Щавель промыть, нашинковать, уложить в полулитровые банки. В 500 мл горячей воды растворить соль, довести до кипения, влить рассол в банки.

Накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать 30 минут, закатать и охладить.

# Щавель, консервированный со шпинатом

*Ингредиенты*
500 г шпината,
250 г щавеля,
20 г соли.

*Способ приготовления*
Шпинат и щавель перебрать, промыть, переложить в эмалированную кастрюлю, влить 250 мл воды, добавить соль и довести до кипения на слабом огне. Варить около 3 минут, затем разложить по полулитровым горячим банкам, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать в 25 минут и закатать.

# Яблоки соленые

*Ингредиенты*
10 кг яблок,
70 г сахара,
60 г соли.

*Способ приготовления*
Яблоки вымыть, крупные разрезать пополам, выложить в стерилизованные банки. В 5 л горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения, залить маринадом яблоки. Накрыть банки полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном месте.